

УДК 641**Ірина Назарко**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

УКРАЇНСЬКІ СТАНДАРТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**Iryna Nazarko****UKRAINIAN FOOD SAFETY STANDARDS**

Питання безпеки та якості харчових продуктів має пріоритетне значення як для виробників харчових продуктів та споживачів, так і для урядів країн. Безпечність харчових продуктів – це гарантія того, що харчові продукти не завдадуть шкоди, якщо їх готуватимуть та/або вживатимуть за призначенням. Тому, новий Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", який набув чинності 20 вересня 2015 року, запроваджує систему контролю безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва. Це дозволить виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту.

Фахівці називають цей закон євроінтеграційним, оскільки він побудований на принципах та вимогах до безпеки харчових продуктів, які діють в ЄС. Сьогодні європейська система безпеки харчових продуктів визнана однією з найкращих у світі, а європейські споживачі є найбільш захищеними. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимоги обов'язкового запровадження системи управління безпекою харчових продуктів на принципах ХАССП (лат. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, або – «Аналіз ризиків і критичних контрольних точок»). Система НАССР – це система оцінки і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, яка повинна забезпечити високу якість та безпеку харчових продуктів.

Виконання вимог НАССР підприємствами харчової промисловості юридично встановлене в більшості країн ЄС і прийняте у низці країн місцевим законодавством. Такими заходами вводиться чітка система контролю безпеки харчової продукції на рівні підприємства, здійснюваного під наглядом уповноважених державних органів. Виконавчі органи низки країн на сьогодні визнають сертифікацію, проведену третьою стороною, як документальне підтвердження виконання підприємством вимог НАССР. Сертифікація системи НАССР необхідна також компаніям, які експортують свою продукцію в країни, де така сертифікація є обов'язковою.

Новий український закон встановлює, що основна відповідальність за безпечність харчових продуктів покладається на операторів ринку (на виробників, інших суб'єктів господарювання, які транспортують, зберігають, пакують або реалізують харчові продукти), а контроль держави спрямований не на готовий продукт, а на виробництво та обіг. Це посилює захищеність споживачів, які будуть впевнені, що купують безпечний харчовий продукт. Від операторів ринку також вимагається застосовувати такі системи простежуваності, що забезпечують доступність інформації на запит контролюючого органу. Підприємство у будь-який час повинно мати точну інформацію про те, звідки воно отримало сировину чи харчовий продукт і куди його було направлено з підприємства. Така інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

У Європі, завдяки існуючому інформаційному полю, всі інциденти, пов'язані з різними харчовими продуктами, стають загальновідомими широкому колу покупців. Тому споживачі, які не хочуть псувати своє здоров'я чи втрачати життя через споживання неякісних та небезпечних продуктів харчування, відмовляються купувати продукти, пов'язані з будь-якими інцидентами.